[**Pyramide de bonbons**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/321336/1136993196/pyramide_de_bonbons.shtml)****

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pyramide de bonbons  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 45 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 45 mn  |

**Pour 12 personnes :**  chamollows  fraises tagada  et divers bonbons mous  cône en polystyrène  papier aluminium  piques en bois  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Recouvrir le cône de papier aluminium.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Piquez les bonbons avec des piques en bois et enfoncez-les dans le cône en créant le motif de votre choix.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Si vous préparez cette pyramide à l'avance, recouvrez-la de film étirable afin que les bonbons ne se dessèchent pas |

 |